

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



NINJA

HOT & COLD BREW

SYSTEM™

40 IRRESISTIBLE
COFFEE & TEA
RECIPES



MENU

COFFEE

CLASSIC/RICH

Crème De Caramel Coffee	9
Maple Pecan Coffee	10
Cinnamon Graham Coffee	11
Too Good Toffee Coffee	12
Mexican Spiced Coffee	13

OVER ICE/COLD BREW

Thai-Style Iced Coffee	14
Double Shot White Russian	15
Cinnamon Caramel Iced Coffee	16
White Chocolate Hazelnut Iced Coffee	17
Orange Cream Iced Coffee	18
French Vanilla Iced Coffee	20
Cold Brew Coffee Lemonade	21
Toasted Coconut Mocha Cold Brew	22
Vietnamese-Style Cold Brew	23

SPECIALTY

Iced Nutty Cocoa Latte	24
Pumpkin Spice Latte	25
Cappuccino-Style Coffee	26
Flat White	27
Mocha Ninjaccino™	28
Coffee, Cookies & Cream	31

TEA

CLASSIC/RICH

Lemon Ginger Chamomile Tea	33
Zen Green Tea	34
Lavender London Fog	35
Orange Hibiscus Tea	36

OVER ICE/COLD BREW

Watermelon, Mint & Lime Iced Tea	37
Apple Ginger Sparkling Iced Tea	38
Pineapple Basil Iced Green Tea	39
Country Raspberry Sweet Iced Tea	41
Spiced Cranberry Orange Cold Brew Tea	42
Cucumber Oolong Cold Brew Tea	44

SPECIALTY

Hibiscus Lime Tea	45
Chai Tea Latte	46
Ginger Peach White Tea Punch	47
Golden Milk Latte	48
Black Tea Mule	49
Chamomile Gin Gimlet	51
Oolong Matchaccino	52
Matcha Green Tea Latte	54
Mint Green Tea & Pistachio Affogato	55
Citrus Tea Snow	57



MEDIUM GRIND

For the most flavorful coffee, it's best to grind fresh, whole beans before you brew. We recommend using a medium grind.

LOOSE LEAF

Brew your favorite loose-leaf tea and let the Ninja Hot & Cold Brew System™ steep at the right temperature to enjoy the best possible flavor.

TEA BAGS

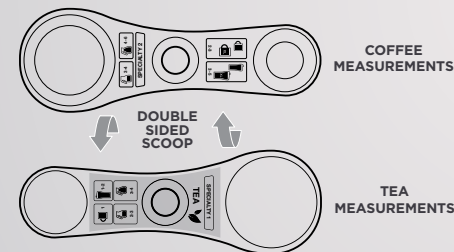
Use your favorite tea bags, arranging the strings so they hang outside the brew basket.

FILTERED WATER

Fresh, filtered water is recommended for the best flavor.

THE SCOOP ON SCOOPS

We've included the Ninja Smart Scoop™ for easy, accurate measuring for any size or brew type.



SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP™		
	GROUND COFFEE	LOOSE LEAF TEA	TEA BAGS
	2-3 small scoops	1 small scoop	1 tea bag
	3-5 small scoops	1-2 small scoops	2 tea bags
	3-4 big scoops	2-3 small scoops	4 tea bags
	4-6 big scoops	3-4 small scoops	6 tea bags

COFFEE ONLY: FOR COLD BREW COFFEE, ADD AN ADDITIONAL SCOOP TO THE BREW BASKET.

SERVING SIZE	NINJA SMART SCOOP™		
	GROUND COFFEE	LOOSE LEAF TEA	TEA BAGS
SPECIALTY	2 big scoops	1 big scoop	3 tea bags

COFFEE JUST GOT COOLER.

So many flavors. So many options. The hardest part of your day will be deciding what drink to make first.



CLASSIC

Smooth and balanced flavor.



RICH

Richer, more intense flavor.



OVER ICE

Vivid, authentic flavor that's never watered down.



FRESH COLD BREW

Smooth, naturally sweet cold brew flavor.

ADD A LAYER OF FROTHY DELICIOUSNESS TO YOUR COFFEE.

Use the integrated frother to create silky froth from hot or cold milk and pair with your Specialty brew coffee.



SUPER-RICH CONCENTRATED SPECIALTY BREW

Brew lattes, as well as cappuccino and macchiato-style coffeehouse specialties.

MORE POSSIBILI-TEAS THAN EVER BEFORE.

Enjoy a delicious glass of thirst-quenching cold brew tea or a relaxing cup of hot tea, all precisely steeped to please your taste buds.



CLASSIC

A perfect balance of sweet and bitter.



RICH

A more intense flavored brew than Classic.



OVER ICE

A crisp, refreshing drink that's never watered down.



FRESH COLD BREW

A smooth, naturally sweet thirst-quenching brew.

GET FROTHY WITH YOUR TEA, TOO.

Use the integrated frother to create silky froth from hot or cold milk and pair with your Specialty brew tea.



SUPER-RICH CONCENTRATED SPECIALTY BREW

Craft everything from spicy chai lattes to sweet matcha masterpieces.

CHILL OUT WITH ICED DRINKS



FRESH COLD BREW

CUSTOMIZE YOUR DRINK

Mix different tea types together to create delicious blends of iced or cold brew tea.

For a richer cold brew coffee flavor add an additional scoop of coffee to the brew basket



OVER ICE



FILL

Fill up your cup, tumbler, or carafe with ice.



SCOOP

Scoop coffee or tea into brew basket.

Tea bags are welcome, too. Just put them in the brew basket.



SIZE

Select your size.



BREW

Select Over Ice or Cold Brew, and a Tea Type, if applicable.

Press START/DÉMARRER Dial to brew.

ENDLESS VARIETY WITH SPECIALTY BREW

PERFECTING YOUR FROTH

Brew directly into a cup with frothed milk for a layered drink, or simply top your drink with frothed milk.



GREEN TEA LATTE

MATCHACINO



SCOOP

Scoop coffee or tea into brew basket.
Tea bags are welcome, too. Just put them in the brew basket.



FROTH

Use the integrated frother to turn hot or cold milk into silky froth.



SIZE

No need to select a size. Specialty is always 125 ml. for coffee and 180 ml. for tea*.

*Except for Specialty Green Tea, which yields 60 ml for matcha



BREW

Press START/DÉMARRER Dial to brew.

COFFEE



CRÈME DE CARAMEL COFFEE

Size: Travel setting

Brew: Classic

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
(or 4 tablespoons) ground coffee
2 tablespoons caramel syrup
60 ml half & half

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place caramel syrup and half & half into a plastic or ceramic travel mug. Microwave for 30 seconds, then set mug in place to brew.
- 3 Select Travel size and Classic brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine.



MAPLE PECAN COFFEE

Size: Full Carafe setting
Brew: Classic
Makes: 4 (375 ml) servings

INGREDIENTS

6 Ninja® Big Scoops (or 12 tablespoons)
 ground pecan-flavored coffee
 125 ml heavy cream
 2 tablespoons maple syrup
 ½ teaspoon ground cinnamon,
 plus more for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Set the carafe in place to brew.
- 3 Select Full Carafe size and Classic brew.
- 4 While coffee is brewing, whip heavy cream with maple syrup and cinnamon until soft peaks form.
- 5 When brew is complete, pour coffee into 4 mugs. Top with whipped cream and cinnamon.

CINNAMON GRAHAM COFFEE

Size: XL Multi-Serve setting
Brew: Classic
Makes: 1 (690 ml) serving

INGREDIENTS

5 Ninja® Small Scoops
 (or 5 tablespoons)
 ground coffee
 ½ teaspoon ground cinnamon
 1 teaspoon molasses
 1 teaspoon honey
 125 ml half & half
 125 ml marshmallow topping
 2 teaspoons vanilla extract
 4 teaspoons crushed
 cinnamon graham crackers,
 for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place cinnamon, molasses, and honey into a 690 ml or larger travel mug; set mug in place to brew.
- 3 Select XL Multi-Serve size and Classic brew.
- 4 While coffee is brewing, place half & half, marshmallow topping, and vanilla extract into a large mug.
- 5 When brew is complete, stir to combine.
- 6 Microwave half & half mixture for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 7 Gently pour frothed mixture into the mug of coffee and sprinkle with crushed cinnamon graham crackers.





RICH

TOO GOOD TOFFEE COFFEE

Size: Cup setting

Brew: Rich

Makes: 1 (375 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops (or 3 tablespoons) ground coffee
 1 tablespoon butterscotch or caramel sauce
 1 tablespoon dark brown sugar
 ¼ teaspoon vanilla extract
 ½ teaspoon salt
 60 ml heavy cream

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place butterscotch or caramel sauce, brown sugar, vanilla extract, and salt into a mug; set mug in place to brew.
- 3 Select Cup size and Rich brew.
- 4 While coffee is brewing, place cream into another mug.
- 5 Microwave cream for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 6 When brew is complete, stir to combine, then gently pour frothed cream into coffee.



RICH

MEXICAN SPICED COFFEE

Size: Half Carafe setting

Brew: Rich

Makes: 2 (345 ml) servings

INGREDIENTS

3 Ninja® Big Scoops (or 6 tablespoons) ground coffee
 1 teaspoon ground cinnamon
 ½ teaspoon chili powder
 ¼ teaspoon cayenne pepper
 60 ml heavy cream
 1 tablespoon unsweetened cocoa powder
 1 tablespoon confectioners' sugar

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, stir together the ground coffee, cinnamon, chili powder, and cayenne pepper; place into the brew basket.
- 2 Set the carafe in place to brew.
- 3 Select Half Carafe size and Rich brew.
- 4 While coffee is brewing, whip heavy cream with cocoa and confectioners' sugar until soft peaks form.
- 5 When brew is complete, pour coffee into 2 mugs and top each with the whipped cream.

☉ COFFEE



OVER ICE



THAI-STYLE ICED COFFEE

Size: XL Cup setting

Brew: Over Ice

Makes: 1 (640 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops (or 3 tablespoons) ground coffee

80 ml sweetened condensed milk

80 ml milk

260 g ice

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Combine the milks in a large plastic cup; stir to combine. Add the ice to the cup; set cup in place to brew.
- 3 Select XL Cup size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine.

☉ COFFEE



OVER ICE



DOUBLE-SHOT WHITE RUSSIAN

Size: Cup setting

Brew: Over Ice

Makes: 2 (160 ml) servings

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops (or 3 tablespoons) ground coffee

260 g ice

60 ml vodka

60 ml coffee liqueur

60 ml heavy cream

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice into a plastic or metal cocktail shaker; set shaker in place to brew.
- 3 Select Cup size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, add vodka and coffee liqueur and shake well to chill.
- 5 Divide between 2 glasses, including the ice, and finish each with 2 tablespoons heavy cream.

COFFEE



OVER ICE



CINNAMON CARAMEL ICED COFFEE

Size: Travel setting

Brew: Over Ice

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
(or 4 tablespoons) ground coffee

½ teaspoon ground cinnamon

260 g ice

2 tablespoons caramel syrup

2 tablespoons half & half

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the ground coffee and cinnamon into the brew basket.
- 2 Place the ice, caramel syrup, and half & half into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine.

COFFEE



OVER ICE

WHITE CHOCOLATE HAZELNUT ICED COFFEE

Size: Travel setting

Brew: Over Ice

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
(or 4 tablespoons)

ground hazelnut coffee

260 g ice

2 tablespoons

white chocolate syrup

2 tablespoons half & half

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice, white chocolate syrup, and half & half into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine.



ORANGE CREAM ICED COFFEE

Size: Half Carafe setting

Brew: Over Ice

Makes: 4 (290 ml) servings

INGREDIENTS

3 Ninja® Big Scoops
(or 6 tablespoons)
ground coffee

390 g ice

Peel of 1 orange,
pith removed

1 teaspoon vanilla bean paste
(or 2 teaspoons vanilla extract)

2 tablespoons
plus 2 teaspoons sugar

180 ml heavy cream

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice, orange peel, vanilla, sugar, and heavy cream into the carafe; set carafe in place to brew.
- 3 Select Half Carafe size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine. Pour coffee into 4 glasses.



COFFEE



OVER ICE



FRENCH VANILLA ICED COFFEE

Size: XL Multi-Serve setting

Brew: Over Ice

Makes: 1 (690 ml) serving

INGREDIENTS

5 Ninja® Small Scoops
(or 5 tablespoons) ground coffee

260 g ice

60 ml French vanilla syrup

60 ml half & half

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place ice, vanilla syrup, and half & half into a 690 ml or larger plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select XL Multi-Serve size and Over Ice brew.
- 4 When brew is complete, stir to combine.

COLD BREW COFFEE LEMONADE

Size: Half Carafe setting

Brew: Cold Brew

Makes: 4 (290 ml) servings

INGREDIENTS

3 Ninja® Big Scoops
(or 6 tablespoons)
ground coffee

390 g ice

375 ml lemonade

4 lemon slices, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice into the carafe; set carafe in place to brew.
- 3 Select Half Carafe size and Cold Brew.
- 4 When brew is complete, add lemonade and stir to combine. Garnish each glass with a lemon wedge and serve.

COFFEE



COLD BREW



TOASTED COCONUT MOCHA COLD BREW

Size: Travel setting

Brew: Cold Brew

Makes: 1 (560 ml) serving

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
(or 4 tablespoons)
ground coffee
2 tablespoons cocoa powder
260 g ice
2 tablespoons coconut syrup
60 ml coconut milk
60 ml milk
2 tablespoons shredded
coconut, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the ground coffee and cocoa powder into the brew basket.
- 2 Place the ice and coconut syrup into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size and Cold Brew.
- 4 While coffee is brewing, place both milks into a cup. Microwave for 30 seconds, then froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 5 When brew is complete, stir to combine. Top with frothed milk mixture and garnish with shredded coconut.



VIETNAMESE-STYLE COLD BREW

Size: Travel setting

Brew: Cold Brew

Makes: 1 (560 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops
(or 3 tablespoons)
ground coffee
1 teaspoon orange rind
3 tablespoons sweetened
condensed milk
260 g ice
3 tablespoons half & half
Orange peel, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place ground coffee and orange rind into the brew basket.
- 2 Add sweetened condensed milk and ice to a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size and Cold Brew.
- 4 When brew is complete, add half & half and stir to combine. Garnish with orange peel.

ICED NUTTY COCOA LATTE

Brew: Specialty

Makes: 1 (560 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons)
ground coffee
2 tablespoons chocolate syrup,
plus more for garnish
1 tablespoon caramel syrup,
plus more for garnish
260 g ice
125 ml milk
1 tablespoon peanut butter

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the chocolate syrup, caramel syrup, and ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 While coffee is brewing, place milk and peanut butter into a large mug and stir to combine.
- 5 When brew is complete, stir to combine.
- 6 Froth milk mixture for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 7 Gently pour frothed mixture into coffee.

PUMPKIN SPICE LATTE

Brew: Specialty

Makes: 1 (375 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons)
ground coffee
125 ml milk
1 tablespoon dark brown sugar
Pinch salt
½ teaspoon pumpkin pie spice,
plus more for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Set a large mug in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 While coffee is brewing, place milk, brown sugar, salt, and pumpkin pie spice into a large mug.
- 5 When brew is complete, microwave milk mixture for 30 to 45 seconds. Froth for 20 to 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 6 Gently pour frothed mixture into coffee. Sprinkle with additional pumpkin pie spice, if desired.



CAPPUCCINO- STYLE COFFEE

Brew: Specialty
Makes: 1 (375 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons) ground coffee
125 ml milk
Ground cinnamon, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place milk into a large mug. Microwave for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 3 Set the mug containing frothed milk in place to brew.
- 4 Select Specialty brew.
- 5 When brew is complete, sweeten as desired. Garnish with a sprinkle of cinnamon.



FLAT WHITE

Brew: Specialty
Makes: 1 (320 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons) ground coffee
125 ml milk

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Set a mug in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 While coffee is brewing, place milk into another mug.
- 5 When brew is complete, microwave milk for 30 to 45 seconds. Froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 6 Pour frothed milk into coffee, using a spoon to hold back the large foam. Then top coffee with a dollop of large foam.

MOCHA NINJACCINO™

Brew: Specialty

Makes: 2 (320 ml) servings

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons)
ground coffee
390 g ice
60 ml milk
60 ml chocolate syrup,
plus more for garnish
Whipped cream,
for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 When brew is complete, combine coffee and ice with milk and chocolate syrup in a 24-ounce or larger blender.
- 5 Blend until smooth, about 25 seconds.
- 6 Divide between 2 glasses. Top with whipped cream and drizzle with additional chocolate syrup.

DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS.



COFFEE, COOKIES & CREAM FRAPPE

Brew: Specialty

Makes: 2 (8-ounce) servings

INGREDIENTS

2 Ninja® Big Scoops
(or 4 tablespoons)

ground coffee

260 g ice

125 ml coffee ice cream

4 chocolate sandwich cookies,
plus 1 chopped for garnish

60 ml milk

Whipped cream, for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the ground coffee into the brew basket.
- 2 Place the ice into a large plastic cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew.
- 4 When brew is complete, combine coffee and ice with ice cream, cookies, and milk in a 24-ounce or larger blender.
- 5 Blend until smooth, about 25 seconds.
- 6 Divide between 2 glasses; top with whipped cream and chopped cookie.

DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS.



TEA

LEMON GINGER CHAMOMILE TEA

Size: Cup setting
Brew: Classic
Type: Herbal tea
Makes: 1 (320 ml) serving

INGREDIENTS

1 Ninja® Small Scoop
loose leaf (or 1 tea bag)
chamomile tea
Peels of 2 lemons,
pith removed
1 teaspoon fresh
ginger, minced
¼ teaspoon honey

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea, lemon peels, and ginger into the brew basket; set cup in place to brew.
- 2 Select Cup size, Classic brew, and Herbal tea.
- 3 When brew is complete, stir in honey.

 TEA



CLASSIC



ZEN GREEN TEA

Size: Cup setting

Brew: Rich

Type: Green tea

Makes: 1 (320 ml) serving

INGREDIENTS

1 Ninja® Small Scoop loose leaf
(or 1 tea bag) green tea

2-inch piece fresh lemongrass, smashed, chopped

Peel of 2 lemons, pith removed

1 tablespoon tightly packed fresh mint leaves, chopped

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place all ingredients into the brew basket; set cup in place to brew.
- 2 Select Cup size, Rich brew, and Green tea.
- 3 When brew is complete, stir to combine.



LAVENDER LONDON FOG

Size: Cup setting

Brew: Rich

Type: Black tea

Makes: 1 (445 ml) serving

INGREDIENTS

1 Ninja® Small Scoop loose leaf
(or 1 tea bag) Earl Grey tea

¼ teaspoon dried lavender, plus more for garnish

1 tablespoon sugar

60 ml half & half

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea and lavender into the brew basket.
- 2 Place sugar into a cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Cup size, Rich brew, and Black tea.
- 4 While tea is brewing, place half & half into a cup. Microwave for 30 seconds, then froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 5 When brew is complete, stir to combine. Top with frothed half & half and sprinkle with additional lavender.



ORANGE HIBISCUS TEA

Size: Travel setting

Brew: Rich

Type: Herbal tea

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 2 tea bags)
hibiscus tea blend

Peels of 4 oranges,
pith removed

1 teaspoon honey

¼ teaspoon
ground cinnamon

2 tablespoons fresh
orange juice

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea, orange peels, honey, and cinnamon into the brew basket; set a travel cup in place to brew.
- 2 Select Travel size, Rich brew, and Herbal tea.
- 3 When brew is complete, stir in fresh orange juice.

WATERMELON, MINT & LIME ICED TEA

Size: Travel setting

Brew: Over Ice

Type: Green tea

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 2 tea bags)
green tea

93 g watermelon,
roughly chopped

5 g fresh mint leaves,
finely chopped

260 g ice

3 lime slices

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea, watermelon, and mint into the brew basket.
- 2 Place the ice and lime slices into a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size, Over Ice brew, and Green tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine. Sweeten as desired.





APPLE GINGER SPARKLING ICED TEA

Size: Travel setting

Brew: Over Ice

Type: Black tea

Makes: 2 (445 ml) servings

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 3 tea bags)
black tea
260 g ice
125 ml apple cider
250 ml cold ginger ale, divided

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the tea into the brew basket.
- 2 Place ice and apple cider into a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size, Over Ice brew, and Black tea.
- 4 When brew is complete, divide tea into 2 glasses and top each with ginger ale.



PINEAPPLE BASIL ICED GREEN TEA

Size: XL Multi-Serve setting

Brew: Over Ice

Type: Green tea

Makes: 1 (690 ml) serving

INGREDIENTS

2 Ninja® Small Scoops
loose leaf
(or 2 tea bags) green tea
1 tablespoon fresh basil,
finely chopped,
plus more for garnish

260 g ice
125 ml pineapple juice
Pineapple slice,
for garnish

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea and basil into the brew basket.
- 2 Place ice and pineapple juice into the brewing vessel; set cup in place to brew.
- 3 Select XL Multi-Serve size, Over Ice brew, and Green tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine. Garnish with a pineapple slice.



COUNTRY RASPBERRY SWEET ICED TEA

Size: Full Carafe setting
Brew: Over Ice
Type: Black tea
Makes: 6 (8-ounce) servings

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 4 tea bags)
black tea
2 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 2 tea bags)
raspberry tea
4 cups ice
125 ml sugar
1 lemon, thinly sliced
3 large sprigs fresh mint
140 g raspberries

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the teas into the brew basket.
- 2 Place ice, sugar, lemon slices, and mint into the carafe; set carafe in place to brew.
- 3 Select Full Carafe size, Over Ice brew, and Black tea.
- 4 When brew is complete, add raspberries and stir to combine.





SPICED CRANBERRY ORANGE COLD BREW TEA

Size: Half Carafe setting

Brew: Cold Brew

Type: Black tea

Makes: 4 (8-ounce) servings

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 4 tea bags) black tea

Peel of 1 orange, pith removed

1 teaspoon ground cinnamon

¼ teaspoon ground cloves

390 g ice

250 ml cranberry juice

Juice of 1 orange
(about 60 ml juice)

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea, orange peel, cinnamon, and cloves into the brew basket.
- 2 Place ice, cranberry juice, and orange juice in carafe; set carafe in place to brew.
- 3 Select Half Carafe size, Cold Brew, and Black tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine.





CUCUMBER OOLONG COLD BREW TEA

Size: Travel setting

Brew: Cold Brew

Type: Oolong tea

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 3 tea bags) oolong tea

125 ml cucumber,
roughly chopped

2 tablespoons fresh mint,
finely chopped

1 teaspoon fresh ginger,
finely chopped

260 g ice

3 lemon slices

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea, cucumber, mint, and ginger into the brew basket.
- 2 Place ice and lemon slices into a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Travel size, Cold Brew, and Oolong tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine. Sweeten as desired.

HIBISCUS LIME TEA

Brew: Specialty

Type: Green tea

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

1 Ninja® Small Scoop loose leaf
(or 1 tea bag) green tea

2 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 2 tea bags) hibiscus blend tea

1 teaspoon lime zest

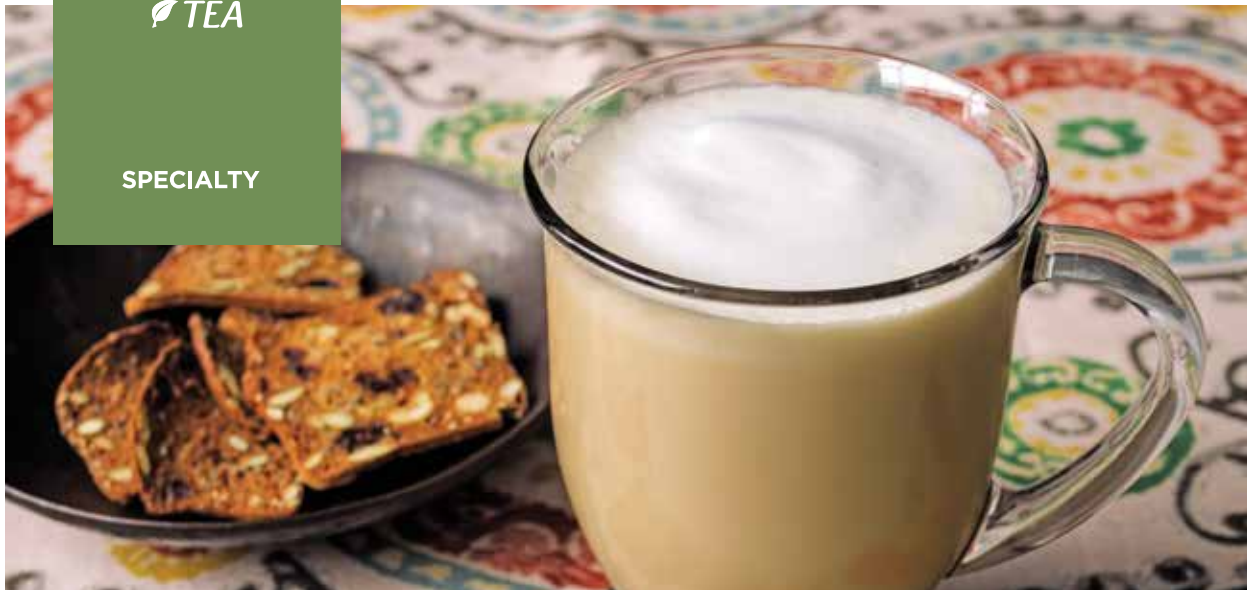
260 g ice

1 tablespoon lime juice

1 tablespoon sugar

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the teas and lime zest into the brew basket.
- 2 Place the ice, lime juice, and sugar into a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Green tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine.



CHAI TEA LATTE

Brew: Specialty

Type: Herbal tea

Makes: 1 (445 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 3 tea bags) chai tea

1 tablespoon sugar or condensed milk

120 ml milk

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the tea into the brew basket.
- 2 Place sugar or condensed milk into a cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Herbal tea.
- 4 While tea is brewing, place milk into a cup. Microwave for 30 seconds, then froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 5 When brew is complete, stir to combine. Top with frothed milk.



GINGER PEACH WHITE TEA PUNCH

Brew: Specialty

Type: White tea

Makes: 5 (320 ml) servings

INGREDIENTS

4 Ninja® Small Scoops
loose leaf (or 4 tea bags)
white tea

2 teaspoons fresh ginger,
grated

390 g ice

140 g frozen peaches

1 small orange, sliced

250 ml peach nectar

60 ml lemon juice

260 g ginger ale

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea and ginger into the brew basket.
- 2 Place ice, peaches, orange slices, peach nectar, and lemon juice into the carafe; set carafe in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and White tea.
- 4 When brew is complete, gently stir in ginger ale.

GOLDEN MILK LATTE

Brew: Specialty

Type: Black tea

Makes: 1 (320 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf (or 3 tea bags) black tea

½ teaspoon fresh turmeric root, finely chopped

½ teaspoon ground ginger

½ teaspoon ground coriander

½ teaspoon ground cinnamon

¼ teaspoon ground cardamom

¼ teaspoon ground black pepper

125 ml coconut milk

½ teaspoon honey

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place all ingredients, except coconut milk and honey, into the brew basket.
- 2 Place the coconut milk and honey in a cup and stir to dissolve honey; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Black tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine.

BLACK TEA MULE

Brew: Specialty

Type: Black tea

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf (or 3 tea bags) black tea

1 tablespoon fresh ginger, grated

260 g ice

60 ml vodka

3 tablespoons lemon juice

2 tablespoons fresh mint, chopped

180 ml ginger ale

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea and ginger into the brew basket.
- 2 Place ice, vodka, lemon juice, and mint into a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Black tea.
- 4 When brew is complete, muddle mint and stir to combine. Gently stir in ginger ale. Strain and serve.

CHAMOMILE GIN GIMLET

Brew: Specialty

Type: Herbal tea

Makes: 2 (290 ml) servings

INGREDIENTS

2 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 2 tea bags) chamomile tea

1 Ninja® Small Scoop loose leaf
(or 1 tea bag) rose hip or
hibiscus blend tea

2 tablespoons honey

260 g ice

125 ml gin

2 tablespoons lime juice

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the teas and honey into the brew basket.
- 2 Add ice, gin, and lime juice to a travel cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Herbal tea.
- 4 When brew is complete, stir to combine. Strain and serve.



OOLONG MATCHACCINO

Brew: Specialty

Type: Oolong tea

Makes: 1 (500 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf (or 3 tea bags) oolong tea

260 g ice

60 ml sweetened condensed milk

1 tablespoon matcha green tea powder

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place the tea into the brew basket.
- 2 Place ice, condensed milk, and matcha green tea powder into a blender cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Oolong tea.
- 4 When brew is complete, let cool and then blend until smooth.

DO NOT BLEND HOT INGREDIENTS.

VARIATION

For a frozen bubble tea, simply add 125 ml cooked tapioca pearls, prepared according to package directions, and drink through a bubble tea straw. Try other flavors of tea.



MATCHA GREEN TEA LATTE

Brew: Specialty
Type: Green tea
Makes: 1 (445 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 3 tea bags) green tea
1 teaspoon matcha
green tea powder
1 tablespoon sugar
180 ml milk

DIRECTIONS

- 1 Following the measurement provided, place tea into the brew basket.
- 2 Place the matcha green tea powder and sugar into a cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty Brew and Green tea.
- 4 While tea is brewing, place milk into a cup. Microwave for 30 seconds, then froth for 30 seconds according to frothing instructions in the Owner's Guide.
- 5 When brew is complete, whisk until well combined. Top with frothed milk.

MINT GREEN TEA & PISTACHIO AFFOGATO

Brew: Specialty
Type: Green tea
Makes: 1 (375 ml) serving

INGREDIENTS

3 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 3 tea bags) green tea
5 g fresh mint leaves, chopped
3 ice cubes
180 ml pistachio ice cream

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the tea and mint into the brew basket.
- 2 Place ice cubes and ice cream into a cup; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Green tea.

CITRUS TEA SNOW

Brew: Specialty
Type: Green tea
Freeze: 8 hours
Makes: 2 (160 ml) servings

INGREDIENTS

2 Ninja® Small Scoops loose leaf
(or 2 tea bags) green tea
1 Ninja® Small Scoop loose leaf
(or 1 tea bags) hibiscus blend tea
Zest and juice of 1 lime, divided
Zest and juice of 1 lemon, divided
Zest and juice of 1 orange, divided
3 tablespoons sugar

DIRECTIONS

- 1 Following the measurements provided, place the teas, lime zest, lemon zest, and orange zest into the brew basket.
- 2 Place the lime juice, lemon juice, orange juice, and sugar into a measuring cup and stir until sugar is dissolved; set cup in place to brew.
- 3 Select Specialty brew and Green tea.
- 4 When brew is complete, stir mixture to combine. Pour into an ice cube tray and freeze for 8 hours or overnight.
- 5 Place frozen cubes into a blender and pulse on HIGH until snow forms.



NINJA

HOT & COLD BREW

SYSTEM™

**40 IRRESISTIBLE
COFFEE & TEA
RECIPES**

CP307C_IG_40Recipe_E_F_MP_Mv6

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA HOT & COLD BREW SYSTEM, NINJA SMART SCOOP, and NINJACCINO are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

Veillez lire le guide de l'utilisateur Ninja® ci-joint avant d'utiliser votre appareil.



NINJA

HOT & COLD BREW

SYSTÈME™

40 RECETTES
IRRÉSISTIBLES DE
CAFÉ ET DE THÉ



MENU

CAFÉ

CLASSIQUE/RICHE

Café crème de caramel	9
Café aromatisé aux pacanes et à l'érable	10
Café Graham et cannelle	11
Café au caramel écossais	12
Café mexicain épicé	13

GLACÉ/INFUSION À FROID

Café glacé de style thaï	14
White Russian double	15
Café glacé au caramel et à la cannelle	16
Café glacé au chocolat blanc et aux noisettes	17
Café glacé à la crème d'orange	18
Café glacé à la vanille française	20
Limonade au café infusé à froid	21
Moka infusé à froid à la noix de coco grillée	22
Café infusé à froid style vietnamien	23

SPÉCIALITÉ

Latté glacé au cacao et aux noix	24
Latté aux épices à tarte à la citrouille	25
Café style cappuccino	26
Voile blanc	27
Moka Ninjaccino™	28
Café, biscuit et crème	31

THÉ

CLASSIQUE/RICHE

Tisane citron, gingembre et camomille	33
Thé vert zen	34
Thé latté à la lavande à l'anglaise	35
Thé à l'hibiscus à l'orange	36

GLACÉ/INFUSION À FROID

Thé glacé melon d'eau, menthe et lime	37
Thé glacé pétillant pomme gingembre	38
Thé vert glacé ananas basilic	39
Thé glacé sucré rustique à la framboise	41
Thé épicé infusé à froid canneberge orange	42
Thé oolong infusé à froid au concombre	44

SPÉCIALITÉ

Thé hibiscus lime	45
Thé chai latté	46
Punch au thé blanc gingembre et pêche	47
Latté au lait doré	48
Mule thé noir	49
Gimlet camomille	51
Matchaccino oolong	52
Latté au thé vert matcha	54
Thé vert à la menthe et affogato aux pistaches	55
Neige de thé au citron	57



MOUTURE MOYENNE

Pour un café d'une saveur inégalée, il est préférable de moudre des grains entiers de café frais avant l'infusion. Nous vous recommandons d'utiliser une mouture moyenne.

THÉ EN FEUILLES

Procurez-vous votre thé en feuilles préféré et laissez le système Ninja Hot & Cold Brew™ l'infuser à la bonne température pour déguster la meilleure saveur possible.

SACHETS DE THÉ

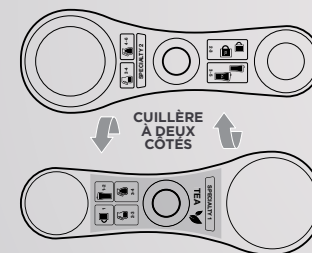
Utilisez vos sachets de thé préférés et laissez les fils sortir du panier à infusion

EAU FILTRÉE

Pour obtenir la meilleure saveur, il est recommandé d'utiliser de l'eau fraîchement filtrée.

L'EXCLUSIVITÉ SUR LES CUILLÈRES!

Nous vous fournissons la Ninja Smart Scoop™ pour mesurer avec précision le café pour tous les types de tasses ou d'infusions.



MESURES DE CAFÉ

MESURES DE THÉ

TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™		
	CAFÉ MOULU	THÉ EN FEUILLES	SACHETS DE THÉ
	2 à 3 petites cuillerées	1 petite cuillère	1 sachet de thé
	3 à 5 petites cuillerées	1 à 2 petites cuillerées	2 sachets de thé
	3 à 4 grandes cuillerées	2 à 3 petites cuillerées	4 sachets de thé
	4 à 6 grandes cuillerées	3 à 4 petites cuillerées	6 sachets de thé

CAFÉ SEULEMENT : POUR LE CAFÉ INFUSÉ À FROID, AJOUTEZ UNE CUILLÈRE SUPPLÉMENTAIRE AU PANIER À INFUSION.

TAILLE DE PORTION	NINJA SMART SCOOP™		
	CAFÉ MOULU	THÉ EN FEUILLES	SACHETS DE THÉ
SPECIALTY (INFUSION DE SPÉCIALITÉ)	2 grandes cuillerées	1 grande cuillerée	3 sachets de thé

LE CAFÉ VIENT DE DEVENIR ENCORE PLUS INTÉRESSANT.

Tellement de saveurs différentes. Tellement de choix. La chose la plus difficile de votre journée sera de décider quelle boisson préparer en premier.



CLASSIQUE

Une saveur douce et équilibrée.

RICHE

Une saveur plus riche et intense.

GLACÉ

Une saveur vive et authentique qui ne goûte jamais l'eau.

FRAIS INFUSION À FROID

Saveur d'infusion à froid à la fois onctueuse et naturellement sucrée.

AJOUTEZ UNE COUCHE DE MOUSSE DÉLICIEUSE À VOTRE CAFÉ.

Utilisez la buse à mousser intégrée afin de créer une mousse onctueuse avec du lait chaud ou froid pour votre café de spécialité.



TRÈS RICHE ET CONCENTRÉ INFUSION DE SPÉCIALITÉ

Préparez des lattés ainsi que des cappuccino et des spécialités de style macchiato.

PLUS DE POSSIBILI-THÉS QUE JAMAIS AUPARAVANT.

Savourez un délicieux verre de thé infusé à froid désaltérant ou une tasse de thé chaud relaxant infusés avec précision pour satisfaire vos papilles gustatives.



CLASSIQUE

L'équilibre parfait entre le sucré et l'amer.

RICHE

Une infusion à la saveur plus intense que la méthode classique.

GLACÉ

Une boisson fraîche et rafraîchissante qui ne goûte jamais l'eau.

FRAIS INFUSION À FROID

Un breuvage onctueux, naturellement sucré et désaltérant.

SUPER-RICH CONCENTRATED INFUSION DE SPÉCIALITÉ

Préparez toutes les boissons, des lattés chai épicés aux chefs-d'œuvre sucrés au matcha.

AJOUTEZ AUSSI DE LA MOUSSE À VOTRE THÉ.

Utilisez la buse à mousser intégrée afin de créer une mousse onctueuse avec du lait chaud ou froid pour votre thé de spécialité.



RAFRAÎCHISSEZ-VOUS AVEC DES BOISSONS GLACÉES



INFUSION À FROID

PERSONNALISEZ VOTRE BOISSON

Mélangez différents types de thé pour créer de délicieux mélanges glacés ou infusés à froid.

Pour un café infusé à froid à la saveur plus riche, ajoutez une cuillerée supplémentaire de café au panier à infusion



SUR GLACE

UNE VARIÉTÉ INFINIE AVEC L'INFUSION DE SPÉCIALITÉ



CAPPUCCINO LATTÉ GLACÉ

PERFECTIONNEZ VOTRE MOUSSE

Faites infuser directement dans une tasse avec du lait mousseux pour une boisson en couches, ou ajoutez simplement du lait mousseux à votre boisson.



LATTÉ AU THÉ VERT MATCHACCINO



REEMPLIR

Remplissez votre tasse, votre gobelet ou votre carafe avec de la glace.



AJOUTER

Ajoutez le café ou le thé dans le panier à infusion.

Les sachets de thé sont aussi les bienvenus. Placez-les simplement dans le panier à infusion.



MESURER

Sélectionnez votre taille.



INFUSER

Sélectionnez Over Ice (sur glace) ou Cold Brew (infusion à froid) et un type de thé, le cas échéant.

Appuyez sur le bouton START/DÉMARRER pour infuser.



AJOUTER

Ajoutez le café ou le thé dans le panier à infusion.

Les sachets de thé sont aussi les bienvenus. Placez-les simplement dans le panier à infusion.



MOUSSER

Utilisez la buse à mousser intégrée pour transformer le lait chaud ou froid en mousse soyeuse.



MESURER

Inutile de choisir une taille. Les boissons de spécialité sont toujours de 125 ml pour le café et de 180 ml pour le thé*

* À l'exception du thé vert de spécialité, qui donne environ 60 ml pour le matcha



INFUSER

Appuyez sur le bouton START/DÉMARRER pour infuser.

CAFÉ



COFFEE



CLASSIC
(CLASSIQUE)

CAFÉ CRÈME DE CARAMEL

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Classic (classique)

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja® (ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

2 cuillères à soupe de sirop de caramel

60 ml de demi-crème

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez le sirop de caramel et la demi-crème dans une tasse de voyage en plastique ou en céramique. Passez 30 secondes au micro-ondes, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (voyage) puis le réglage Classic Brew (Infusion classique).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

COFFEE



CLASSIC
(CLASSIQUE)



CAFÉ AROMATISÉ AUX PACANES ET À L'ÉRABLE

Format : Réglage Full Carafe (pleine carafe)

Infusion : Classic (classique)

Donne : 4 portions de 375 ml

INGRÉDIENTS

6 grosses cuillères Ninja® (ou 12 cuillères à soupe)
de café aromatisé aux pacanes

125 ml de crème épaisse

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

½ cuillère à thé de cannelle moulue et un peu
pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la carafe pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Full Carafe (pleine carafe) et le réglage Classic Brew (infusion classique).
- 4 Pendant l'infusion du café, fouettez la crème épaisse avec le sirop d'érable et la cannelle jusqu'à l'obtention de pics mous.
- 5 Une fois l'infusion terminée, versez le café dans 4 tasses. Garnissez de crème fouettée et de cannelle.

CAFÉ GRAHAM ET CANNELLE

Format : Réglage XL Multi-Serve (multi-portions TG)

Infusion : Classic (classique)

Donne : 1 portion de 690 ml

INGRÉDIENTS

5 petites cuillères Ninja®
(ou 5 cuillères à soupe)
de café moulu

½ cuillère à thé de cannelle moulue

1 cuillère à thé de mélasse

1 cuillère à thé de miel

125 ml de demi-crème

125 ml de garniture à la guimauve

2 cuillères à thé d'extrait de vanille

4 cuillères à thé de biscuits
Graham à la cannelle émiettés
pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la cannelle, la mélasse et le miel dans une tasse de voyage de 690 ml ou plus grande, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez XL Multi-Serve (format Multiportions TG) et Classic Brew (infusion classique).
- 4 Pendant l'infusion du café, placez la demi-crème, la garniture de guimauve et l'extrait de vanille dans une grande tasse.
- 5 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.
- 6 Passez le mélange de demi-crème au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes.
Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 7 Versez doucement le mélange mousseux dans la tasse de café et saupoudrez de biscuits Graham à la cannelle émiettés.

COFFEE



CLASSIC
(CLASSIQUE)

RICH
(RICHE)

CAFÉ AU CARMEL ÉCOSSAIS

Format : Réglage Cup (tasse)

Infusion : Rich (riche)

Donne : 1 portion de 375 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
(ou 3 cuillères à soupe)
de café moulu

1 cuillère à soupe de sauce au
caramel écossais ou au caramel

1 cuillère à soupe de cassonade
¼ cuillère à thé d'extrait
de vanille

⅓ cuillère à thé de sel

60 ml de crème épaisse

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la sauce au caramel écossais ou au caramel, la cassonade, l'extrait de vanille et le sel dans une grande tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Cup (tasse) et le réglage Rich Brew (infusion riche).
- 4 Pendant l'infusion du café, placez la crème dans une autre tasse.
- 5 Passez la crème au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 6 Une fois l'infusion terminée, remuez pour incorporer, puis versez doucement la mousse de crème dans le café.

RICH
(RICHE)

CAFÉ MEXICAIN ÉPICÉ

Format : Réglage Half Carafe (demi-carafe)

Infusion : Rich (riche)

Donne : 2 portions de 345 ml

INGRÉDIENTS

3 grosses cuillère Ninja® (ou 6 cuillères à soupe)
de café moulu

1 cuillère à thé de cannelle moulue

½ cuillère à thé de poudre de chili

¼ cuillère à thé de poivre de Cayenne

60 ml de crème épaisse

1 cuillère à thé de poudre de cacao non sucrée

1 cuillère à thé de sucre à glacer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, mélangez le café moulu, la cannelle, la poudre de chili et le poivre de Cayenne; placez dans le panier à infusion.
- 2 Placez la carafe pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Half Carafe (demi-carafe) et le réglage Rich Brew (infusion riche).
- 4 Pendant l'infusion du café, fouettez la crème épaisse avec la poudre de cacao et le sucre à glacer jusqu'à l'obtention de pics mous.
- 5 Une fois l'infusion terminée, versez le café dans deux tasses et garnissez de crème fouettée.



CAFÉ GLACÉ DE STYLE THAÏ

Format : Réglage XL Cup (tasse TG)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 1 portion de 640 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja® (ou 3 cuillères à soupe)
de café moulu

80 ml de lait condensé sucré

80 ml de lait

260 g de glaçons

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les laits dans une grande tasse en plastique et mélangez pour rendre homogène. Ajoutez la glace dans la tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez XL Cup (format Tasse TG) et Over Ice Brew (infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



WHITE RUSSIAN DOUBLE

Format : Réglage Cup (tasse)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 2 portions de 160 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja® (ou 3 cuillères à soupe)
de café moulu

260 g de glace

60 ml de vodka

60 ml de liqueur de café

60 ml de crème épaisse

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez la glace dans un mélangeur en plastique ou en métal, puis positionnez le mélangeur pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Cup (format Tasse) et Over Ice Brew (infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, ajoutez la vodka et la liqueur de café, puis agitez vigoureusement pour bien refroidir.
- 5 Divisez entre deux verres, en incluant la glace, puis ajoutez 2 cuillères à soupe de crème épaisse à chaque verre.



CAFÉ GLACÉ AU CAMEL ET À LA CANNELLE

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja® (ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

½ cuillère à thé de cannelle moulue

260 g de glaçons

2 cuillères à soupe de sirop de caramel

2 cuillères à soupe de demi-crème

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu et la cannelle dans le panier d'infusion.
- 2 Placez les glaçons, le sirop de caramel et la demi-crème dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (format voyage) et Over Ice Brew (infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



CAFÉ GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET AUX NOISETTES

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu aux noisettes

260 g de glaçons

2 cuillères à soupe de sirop de
chocolat blanc

2 cuillères à soupe de demi-crème

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, le sirop de chocolat blanc et la demi-crème dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (format voyage) et le réglage Over Ice Brew (infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



CAFÉ GLACÉ À LA CRÈME D'ORANGE

Format : Réglage Half Carafe (demi-carafe)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 4 portions de 290 ml

INGRÉDIENTS

3 grosses cuillères Ninja®
(ou 6 cuillères à soupe)
de café moulu

390 g de glaçons

Pelure d'une orange sans
la peau blanche

1 cuillère à thé de pâte de
gousses de vanille (ou 2 cuillères
à thé d'extrait de vanille)

2 cuillères à soupe et 2 cuillères
à thé de sucre

180 ml de crème épaisse

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, le zeste d'orange, la vanille, le sucre et la crème épaisse dans la carafe et positionnez-la en place pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez la taille Half Carafe (demi-carafe) et le réglage Over Ice Brew (infusion sur glace).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Versez le café dans 4 verres.



COFFEE



OVER ICE
(GLACÉ)



CAFÉ GLACÉ À LA VANILLE FRANÇAISE

Format : Réglage XL Multi-Serve (format Multiportions TG)

Infusion : Over Ice (glacé)

Donne : 1 portion de 690 ml

INGRÉDIENTS

5 petites cuillères Ninja® (ou 5 cuillères à soupe)
de café moulu

260 g de glaçons

60 ml de sirop de vanille française

60 ml de demi-crème

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, le sirop de vanille et la demi-crème dans une grande tasse en plastique (690 ml), puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez XL Multi-Serve (format Multiportions TG) et Over Ice Brew (infusion sur glace)
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

LIMONADE AU CAFÉ INFUSÉ À FROID

Format : Réglage Half Carafe (demi-carafe)

Infusion : Cold Brew (infusion à froid)

Donne : 4 portions de 290 ml

INGRÉDIENTS

3 grosses cuillères Ninja®
(ou 6 cuillères à soupe)
de café moulu

390 g de glaçons

375 ml de limonade

4 tranches de citron pour
décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons dans la carafe et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez la taille Half Carafe (demi-carafe) et Cold Brew (infusion à froid).
- 4 Lorsque l'infusion est terminée, ajoutez la limonade et remuez pour bien mélanger. Garnissez chaque verre d'un quartier de citron et servez.

COFFEE



COLD BREW
(INFUSION À FROID)



MOKA INFUSÉ À FROID À LA NOIX DE COCO GRILLÉE

Format : Réglage Travel (voyage)
Infusion : Cold Brew (infusion à froid)
Donne : 1 portion de 560 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu
2 cuillères à soupe de poudre
de cacao
260 g de glaçons
2 cuillères à soupe de sirop
de noix de coco
60 ml de lait de coco
60 ml de lait
2 cuillères à soupe de noix de
coco râpée pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu et la poudre de cacao dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et le sirop de noix de coco dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (voyage), puis Cold Brew (infusion à froid).
- 4 Pendant l'infusion du café, placez les deux laits dans une tasse. Chauffer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 5 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Garnissez du mélange de lait mousseux et de noix de coco râpée.



CAFÉ INFUSÉ À FROID STYLE VIETNAMIEN

Format : Réglage Travel (voyage)
Infusion : Cold Brew (infusion à froid)
Donne : 1 portion de 560 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
(ou 3 cuillères à soupe)
de café moulu
1 cuillère à soupe de
zestes d'orange
3 cuillères à soupe de
lait condensé sucré
260 g de glaçons
3 cuillères à soupe
de demi-crème
Pelure d'orange pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu et la pelure d'orange dans le panier à infusion.
- 2 Ajoutez le lait condensé sucré et les glaçons dans une grande tasse en plastique et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (voyage), puis Cold Brew (infusion à froid).
- 4 Lorsque l'infusion est terminée, ajoutez la demi-crème et remuez pour bien mélanger. Garnissez avec la pelure d'orange.

LATTÉ GLACÉ AU CACAO ET AUX NOIX

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 1 portion de 560 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

2 cuillères à soupe de sirop
de chocolat et un peu plus
pour décorer

1 cuillère à soupe de sirop
de caramel et un peu plus
pour décorer

260 g de glaçons

125 ml de lait

1 cuillère à soupe de beurre
d'arachides

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez le sirop de chocolat, le sirop de caramel et les glaçons dans une grande tasse en plastique, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Pendant l'infusion du café, versez le lait et le beurre d'arachides dans une grande tasse et mélangez pour rendre homogène.
- 5 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.
- 6 Faites mousser le mélange de lait pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 7 Déposez doucement le lait mousseux dans le café.

LATTÉ AUX ÉPICES À TARTE À LA CITROUILLE

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 1 portion de 375 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

125 ml de lait

1 cuillère à soupe de sucre brun

Pincée de sel

1/2 cuillère à café d'épices à
tarte à la citrouille et un peu
plus pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Mettez une grande tasse en place pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Pendant que le café infuse, placez le lait, la cassonade, le sel et les épices à tarte à la citrouille dans une grande tasse.
- 5 Une fois l'infusion terminée, passez le mélange de lait au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 20 à 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 6 Déposez doucement le lait mousseux dans le café. Saupoudrez d'épices à tarte à la citrouille supplémentaires, si désiré.



CAFÉ CAPPUCINO

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 1 portion de 375 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

125 ml de lait

Cannelle moulue pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Placez le lait dans une grande tasse. Passez au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 3 Positionnez la grande tasse contenant le lait mousseux pour l'infusion.
- 4 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 5 Une fois l'infusion terminée, sucrez au goût. Saupoudrez avec de la cannelle.



VOILE BLANC

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 1 portion de 320 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe) de café moulu
125 ml de lait

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Mettez une tasse en place pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Pendant l'infusion du café, placez le lait dans une autre tasse.
- 5 Une fois l'infusion terminée, passez le lait au micro-ondes pendant 30 à 45 secondes. Faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 6 Versez le lait mousseux dans le café en vous servant d'une grande cuillère pour retenir les grandes bulles. Garnissez ensuite le café avec une bonne cuillerée de mousse.

MOKA NINJACCINO™

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 2 portions de 320 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)

de café moulu

390 g de glaçons

60 ml de lait

60 ml de sirop de chocolat et un
peu plus pour la garniture

Crème fouettée pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Remplissez une grande tasse en plastique de glace et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez le café et la glace au lait et au sirop de chocolat dans un mélangeur de 710 ml ou plus.
- 5 Mélangez jusqu'à consistance homogène, pendant environ 25 secondes.
- 6 Divisez le mélange entre les deux verres. Recouvrez de crème fouettée et ajoutez du sirop de chocolat.

NE MÉLANGEZ PAS LES INGRÉDIENTS CHAUDS.



CAFÉ AUX BISCUITS ET À LA CRÈME FRAPPÉE

Infusion : Specialty (spécialité)

Donne : 2 portions de 237 ml

INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères Ninja®
(ou 4 cuillères à soupe)
de café moulu

260 g de glaçons

125 ml de crème glacée au café

4 biscuits à sandwich à la crème
glacée et 1 autre émietté pour
la garniture

60 ml de lait

Crème fouettée pour décorer

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le café moulu dans le panier à infusion.
- 2 Remplissez une grande tasse en plastique de glace et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez le café et la glace à la crème glacée, aux biscuits et au lait dans un mélangeur de 710 ml ou plus.
- 5 Mélangez jusqu'à consistance homogène, pendant environ 25 secondes.
- 6 Divisez entre deux verres et garnissez de crème fouettée et du biscuit broyé.

NE MÉLANGEZ PAS LES INGRÉDIENTS CHAUDS.



THÉ

TISANE CITRON, GINGEMBRE ET CAMOMILLE

Format : Réglage Cup (tasse)

Infusion : Classic (classique)

Type : Tisane

Donne : 1 portion de 320 ml

INGRÉDIENTS

1 petite cuillère Ninja®
de fleurs de camomille
(ou 1 sachet de tisane)

Pelures de 2 citrons, dont
la peau blanche a été retirée

1 cuillère à thé de gingembre
frais haché

1/4 cuillère à thé de miel

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez la tisane, les pelures de citron et le gingembre dans le panier à infusion. Positionnez la tasse pour l'infusion.
- 2 Sélectionnez le format Cup (format Tasse), Classic Brew (infusion classique) et Herbal (tisane).
- 3 Une fois l'infusion terminée, ajoutez le miel.

TEA



CLASSIC
(CLASSIQUE)



THÉ VERT ZEN

Format : Réglage Cup (tasse)

Infusion : Rich (riche)

Type : Thé vert

Donne : 1 portion de 320 ml

INGRÉDIENTS

1 petite cuillère Ninja® de feuilles de thé vert
(ou 1 sachet de thé)

Morceau de 5 cm (2 po) de citronnelle fraîche
écrasée et hachée

Pelure de 2 citrons sans la peau blanche

1 cuillère à soupe de feuilles de menthe fraîche
fermement tassées et hachées

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez tous les ingrédients dans le panier à infusion. Positionnez la tasse pour l'infusion.
- 2 Sélectionnez le format Cup (tasse) et les réglages Rich Brew (infusion riche) et Green Tea (thé vert).
- 3 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



THÉ LATTÉ À LA LAVANDE À L'ANGLAISE

Format : Réglage Cup (tasse)

Infusion : Rich (riche)

Type : Thé noir

Donne : 1 portion de 445 ml

INGRÉDIENTS

1 petite cuillère Ninja® de feuilles de thé Earl Grey
(ou 1 sachet de thé)

¼ cuillère à thé de lavande séchée et un peu plus
pour décorer

1 cuillère à soupe de sucre

60 ml de demi-crème

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé et la lavande dans le panier à infusion.
- 2 Placez le sucre dans une tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Cup (tasse) et les réglages Rich Brew (infusion riche) et Black Tea (thé noir).
- 4 Pendant l'infusion du thé, versez la demi-crème dans une tasse. Chauffez au micro-ondes pendant 30 secondes, puis faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 5 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Garnissez avec la demi-crème mousseuse et saupoudrez de la lavande.

TEA



RICH
(RICHE)

THÉ ORANGE HIBISCUS

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Rich (riche)

Type : Tisane

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

2 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé à l'hibiscus
(ou 2 sachets de thé)

Pelures de 4 oranges sans
la peau blanche

1 cuillère à thé de miel

¼ cuillère à thé de cannelle
moulue

2 cuillères à soupe de jus
d'orange frais

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez la tisane, les pelures d'orange, le miel et la cannelle dans le panier à infusion. Positionnez la tasse de voyage pour l'infusion.
- 2 Sélectionnez le format Travel (voyage) et les réglages Rich Brew (infusion riche) et Herbal Tea (tisane).
- 3 Lorsque l'infusion est terminée, ajoutez le jus d'orange frais.

THÉ GLACÉ MELON D'EAU, MENTHE ET LIME

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Over Ice (glacé)

Type : Thé vert

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

2 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé vert
(ou 2 sachets de thé)

93 g de melon d'eau
grossièrement haché

5 g de feuilles de menthe
fraîche finement hachées

260 g de glaçons

3 tranches de lime

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé, le melon d'eau et la menthe dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et les tranches de lime dans une tasse de voyage, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (format voyage), Over Ice Brew (infusion sur glace) et Green Tea (thé vert).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Sucrez au goût.

TEA



OVER ICE
(GLACÉ)

THÉ GLACÉ PÉTILLANT POMME GINGEMBRE

Format : Réglage Travel (voyage)

Infusion : Over Ice (glacé)

Type : Thé noir

Donne : 2 portions de 445 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé noir
(ou 3 sachets de thé)
260 g de glaçons
125 ml de cidre de pomme
250 ml de soda au gingembre
froid divisé

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et le cidre de pomme dans une tasse de voyage, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (format voyage), Over Ice Brew (infusion sur glace) et Black Tea (thé noir).
- 4 Une fois l'infusion terminée, divisez le thé en deux verres et remplissez-les de soda au gingembre



THÉ VER GLACÉ ANANAS BASILIC

Format : Réglage XL Multi-Serve (format Multiportions TG)

Infusion : Over Ice (glacé)

Type : Thé vert

Donne : 1 portion de 690 ml

INGRÉDIENTS

2 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé vert
(ou 2 sachets de thé)
1 cuillère à soupe de
basilic frais finement
haché et un peu plus
pour décorer

260 g de glaçons
125 ml de jus d'ananas
Tranche d'ananas pour
la garniture

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé et le basilic dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et le jus d'ananas dans le contenant pour l'infusion, et positionnez-le pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez XL Multi-Serve (format Multiportions TG), Over Ice Brew (infusion sur glace) et Green Tea (thé vert)
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Garnissez avec une tranche d'ananas.



THÉ GLACÉ SUCRÉ RUSTIQUE À LA FRAMBOISE

Format : Réglage Full Carafe (pleine carafe)

Infusion : Over Ice (glacé)

Type : Thé noir

Donne : 6 portions de 237 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé noir
(ou 4 sachets de thé)

2 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé à la framboise
(ou 2 sachets de thé)

4 tasses de glaçons

125 ml de sucre

1 citron finement tranché

3 grandes tiges de menthe fraîche

140 g de framboises

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez les thés dans le panier à infusion.
- 2 Mettez de la glace, du sucre, des tranches de citron et de la menthe dans la carafe puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Full Carafe (pleine carafe), Over Ice Brew (infusion sur glace) et Black Tea (thé noir).
- 4 Lorsque l'infusion est terminée, ajoutez les framboises et remuez pour bien mélanger.

TEA



OVER ICE
(GLACÉ)



THÉ ÉPICÉ INFUSÉ À FROID CANNEBERGE ORANGE

Format : Réglage Half Carafe (demi-carafe)

Infusion : Cold Brew (infusion à froid)

Type : Thé noir

Donne : 4 portions de 237 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja® de feuilles de thé noir (ou 4 sachets de thé)

Pelure d'une orange sans la peau blanche

1 cuillère à thé de cannelle moulue

¼ cuillère à thé de clous de girofle moulus

390 g de glaçons

250 ml de jus de canneberge

Jus d'une orange (environ 60 ml de jus)

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé, la pelure d'orange, la cannelle et les clous de girofle dans le panier d'infusion.
- 2 Mettez les glaçons, le jus de canneberge et le jus d'orange dans la carafe et positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez la taille Half Carafe (demi-carafe), Cold Brew (infusion à froid) et Black Tea (thé noir).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.





THÉ OOLONG INFUSÉ À FROID AU CONCOMBRE

Format : Réglage Travel (voyage)
Infusion : Cold Brew (infusion à froid)
Type : Thé oolong
Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja® de feuilles de thé oolong (ou 3 sachets de thé)
125 ml de concombre grossièrement hachés
2 cuillères à soupe de menthe fraîche finement hachée
1 cuillère à thé de gingembre frais finement haché
260 g de glaçons
3 tranches de citron

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé, le concombre, la menthe et le gingembre dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et les tranches de citron dans une tasse de voyage, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez le format Travel (voyage) et les réglages Cold Brew (infusion à froid) et Oolong.
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Sucrez au goût.

THÉ HIBISCUS LIME

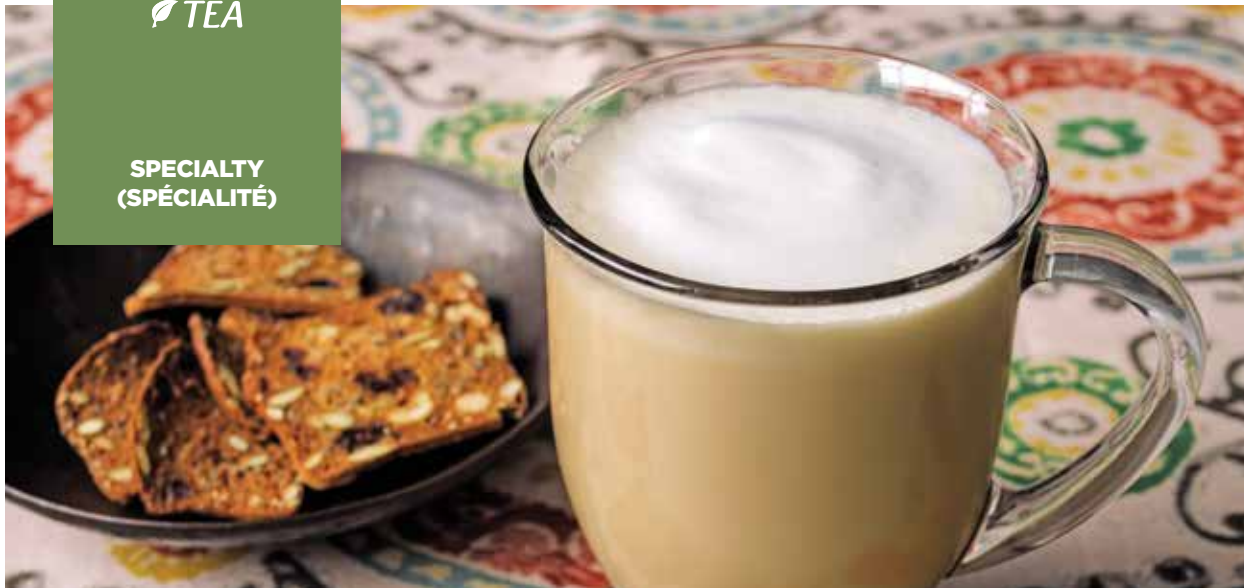
Infusion : Specialty (spécialité)
Type : Thé vert
Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

1 petite cuillère Ninja® de feuilles de thé vert (ou 1 sachet de thé)
2 petites cuillères Ninja® de feuilles de thé à l'hibiscus (ou 2 sachets de thé)
1 cuillère à thé de zeste de lime
260 g de glaçons
1 cuillère à soupe de jus de lime
1 cuillère à soupe de sucre

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez les thés et le zeste de lime dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, le jus de lime et le sucre dans une tasse de voyage, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Green Tea (thé vert).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.



THÉ LATTÉ CHAI

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Tisane

Donne : 1 portion de 445 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja® de feuilles de thé chai
(ou 3 sachets de thé)

1 cuillère à soupe de sucre ou de lait condensé

180 ml de lait

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé dans le panier à infusion.
- 2 Placez le sucre ou le lait condensé dans une tasse, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Herbal Tea (tisane).
- 4 Pendant l'infusion du thé, versez le lait dans une tasse. Chauffer au micro-ondes pendant 30 secondes, puis faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 5 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Garnissez de lait mousseux.



PUNCH AU THÉ BLANC GINGEMBRE ET PÊCHE

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé blanc

Donne : 5 portions de 320 ml

INGRÉDIENTS

4 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé blanc
(ou 4 sachets de thé)

2 cuillères à thé de
gingembre frais râpé

390 g de glaçons

140 g de pêches congelées

1 petite orange tranchée

250 ml de nectar de pêche

60 ml de jus de citron

260 g de soda gingembre

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé et le gingembre dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, les pêches, les tranches d'orange, le nectar de pêche et le jus de citron dans la carafe, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et White tea (thé blanc).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez doucement le soda gingembre.

LATTÉ DORÉ

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé noir

Donne : 1 portion de 320 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé noir
(ou 3 sachets de thé)

½ cuillère à thé de racine de
curcuma frais finement hachée

½ cuillère à thé de
gingembre moulu

½ cuillère à thé de
coriandre moulue

½ cuillère à thé de
cannelle moulue

¼ cuillère à thé de
cardamome moulue

¼ cuillère à thé de poivre
noir moulu

125 ml de lait de coco

½ cuillère à thé de miel

INSTRUCTIONS

- 1 En suivant les mesures fournies, placez tous les ingrédients, sauf le lait de coco et le miel, dans le panier à infusion.
- 2 Placez le lait de coco et le miel dans une tasse et mélangez pour dissoudre le miel, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Black Tea (thé noir).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène.

MULE DE THÉ NOIR

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé noir

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé noir
(ou 3 sachets de thé)

1 cuillère à soupe de
gingembre frais râpé

260 g de glaçons

60 ml de vodka

3 cuillères à soupe de
jus de citron

2 cuillères à soupe de menthe
fraîche hachée

180 ml de soda gingembre

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé et le gingembre dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons, la vodka, le jus de citron et la menthe dans une tasse de voyage puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Black Tea (thé noir).
- 4 Lorsque l'infusion est terminée, pressez la menthe et mélangez pour combiner. Mélangez doucement le soda gingembre. Filtrez et servez.

GIMLET À LA CAMOMILLE

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Tisane

Donne : 2 portions de 290 ml

INGRÉDIENTS

2 petites cuillères à soupe Ninja® de fleurs de camomille
(ou 2 sachets de thé)

1 petite cuillère Ninja® de feuilles de thé au fruit du rosier ou à l'hibiscus (ou 1 sachet de thé)

2 cuillères à soupe de miel

260 g de glaçons

125 ml de gin

2 cuillères à soupe de jus de lime

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez les thés et le miel dans le panier à infusion.
- 2 Ajoutez les glaçons, le gin et le jus de lime dans une tasse de voyage, puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Herbal Tea (tisane).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Filtrez et servez.



MATCHACCINO AU THÉ OOLONG

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé oolong

Donne : 1 portion de 500 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé oolong
(ou 3 sachets de thé)

260 g de glaçons

60 ml de lait condensé sucré

1 cuillère à soupe de poudre
de thé vert matcha

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé dans le panier à infusion.
- 2 Mettez les glaçons, le lait condensé et la poudre de thé vert matcha dans un gobelet du mélangeur puis placez-le pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Oolong tea (thé oolong).
- 4 Une fois l'infusion terminée, laissez refroidir, puis mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.

NE MÉLANGEZ PAS LES INGRÉDIENTS CHAUDS.

VARIATION

Pour un thé à bulles glacé, il suffit d'ajouter 125 ml de perles de tapioca cuites, préparées selon le mode d'emploi de l'emballage, et de le boire à travers une paille pour thé à bulles. Essayez d'autres saveurs de thé!



LATTÉ AU THÉ VERT MATCHA

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé vert

Donne : 1 portion de 445 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé vert
(ou 3 sachets de thé)

1 cuillère à thé de poudre
de thé vert matcha

1 cuillère à soupe de sucre

180 ml de lait

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé dans le panier à infusion.
- 2 Mettez la poudre de thé vert matcha et le sucre dans une tasse puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Green Tea (thé vert).
- 4 Pendant l'infusion du thé, versez le lait dans une tasse. Chauffez au micro-ondes pendant 30 secondes, puis faites mousser pendant 30 secondes, conformément aux directives de moussage du guide de l'utilisateur.
- 5 Lorsque l'infusion est terminée, fouettez jusqu'à homogénéité. Garnissez de lait mousseux.

THÉ VERT À LA MENTHE ET AFFOGATO AUX PISTACHES

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé vert

Donne : 1 portion de 375 ml

INGRÉDIENTS

3 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé vert
(ou 3 sachets de thé)

5 g de feuilles de menthe fraîche

3 glaçons en cube

180 ml de crème glacée aux
pistaches

INSTRUCTIONS

- 1 En utilisant les mesures fournies, placez le thé et la menthe dans le panier à infusion.
- 2 Placez les glaçons et la crème glacée dans une tasse puis positionnez-la pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Green Tea (thé vert).

NEIGE DE THÉ AUX AGRUMES

Infusion : Specialty (spécialité)

Type : Thé vert

Congélation : 8 heures

Donne : 2 portions de 160 ml

INGRÉDIENTS

2 petites cuillères Ninja®
de feuilles de thé vert
(ou 2 sachets de thé)

1 petite cuillère Ninja® de feuille de
thé à l'hibiscus (ou 1 sachet de thé)

Zeste et jus d'une lime, divisés

Zeste et jus d'un citron, divisés

Zeste et jus d'orange, divisés

3 cuillères à soupe de sucre

INSTRUCTIONS

- 1 Selon les mesures fournies, placez les thés, le zeste de lime, le zeste de citron et le zeste d'orange dans le panier à infusion.
- 2 Versez le jus de lime, le jus de citron, le jus d'orange et le sucre dans une tasse à mesurer et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis positionnez la tasse pour l'infusion.
- 3 Sélectionnez Specialty Brew (infusion de spécialité) et Green Tea (thé vert).
- 4 Une fois l'infusion terminée, mélangez pour rendre homogène. Versez le mélange dans un moule à glaçons et faites congeler pendant 8 heures ou toute une nuit.
- 5 Mettez les cubes congelés dans un mélangeur et appuyez sur PULSE (impulsion) à intensité HIGH (haute) jusqu'à la formation de neige.



NINJA

HOT & COLD BREW

SYSTÈME™

**40 RECETTES
IRRÉSISTIBLES DE
CAFÉ ET DE THÉ**

CP307C_IG_40Recipe_E_F_MP_Mv6

NINJA est une marque de commerce déposée SharkNinja Operating LLC.
NINJA HOT & COLD BREW SYSTEM, NINJA SMART SCOOP, et NINJACCINO sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.